

冠中蒸汽锅炉厂家潍坊食品加热蒸汽发生器

产品名称	冠中蒸汽锅炉厂家潍坊食品加热蒸汽发生器
公司名称	河南冠中热能设备有限公司
价格	7500.00/台
规格参数	额定电压:380V 额定压力:0.4Mpa 水容积:28L
公司地址	河南省郑州市电子电器产业园龙鼎
联系电话	0371-60917896 15378786562

产品详情

冠中蒸汽锅炉只电加热蒸汽发生器食品加工用

食品加工有好多种，其中卤肉蒸煮只是其中一个很小的分支，但是卤煮蒸汽发生器有何我们的生活息息相关

卤菜是大家都很细换的下酒菜，因为它鲜香爽口，十分受大众市民的认可，现在开始流行用蒸汽发生器加工卤菜，那么如何用蒸汽发生器做出美味可口的卤菜呢？

卤菜需要五个重要步骤：好的配方、吊高汤、调原始卤汤、掌握卤制火候、保养卤汤。其中，吊高汤和掌握卤制火候这两个关键步骤都是离不开卤菜蒸汽发生器。

卤菜的开端就是先吊一锅高品质的高汤，大骨头是选择猪大骨，还要加土老母鸡，鸡油，猪板油等原材料，煮上十几个小时，直至食材煮烂、熬化，精华全部煮进高汤里。而掌握火候是将不同的肉品、菜品熟化，而这个火候掌握是很不容易的，火候把握不准，卤菜要么不熟要么太烂品相不好，而卤菜蒸汽发生器可解决这些问题。

卤菜加工蒸汽发生器，产气快，可以产出170 的洁净蒸汽，满足卤菜的加工需求，使用蒸汽发生器吊高汤可以达到缩短熬制的时长，将食物炖烂、熬制，确保高汤鲜美，卤制食物时，可以实现温度的控制，依据实际需要进行控制，将卤菜卤制熟的基础上保证了良好的风味，达到唇齿留香的作用。

问：一次卤猪头肉150斤加水50斤需要多大的蒸汽发生器？

答：总的200斤可以选择冠中24千瓦电加热蒸汽发生器贰拾多分钟可以煮开，然后根据自家卤煮秘方适当延长保温闷煮时间久可以了。